ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

лучшие рецепты куличей и пасхи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

На Пасху подаются самые лучшие угощения и среди них обязательно должны быть вкуснейшие куличи и творожная пасха.

В этой книге вы найдете лучшие рецепты пасхальных блюд, как традиционных, так и малоизвестных. Пользуйтесь нашими рецептами и радуйте близких в светлый праздник Пасхи!

- Лучшие рецепты куличей и пасхи
  -
  - Куличи пасхальные
    -
    - Кулич большой
    - Кулич нечерствеющий
    - Кулич шоколадный
    - Кулич сдобный
    - Кулич кондитерский
    - Кулич простой
    - Кулич заварной
    - Кулич миндальный
    - Кулич ароматный
    - Кулич с изюмом
  - Бабы
    -
    - Баба тюлевая
    - Баба нежная
    - Баба кружевная
    - Баба сбивная муслиновая
    - Баба пуховая
    - Ромовая баба (мелкая)
    - Ромовая баба (средняя)
    - Ромовая баба (крупная)
    - Баба медовая
    - Баба ванильная
    - Баба маковая
    - Баба ореховая
    - Баба с шоколадом и орехами
  - Пасха русская
    -
    - Пасха сырая
    - Пасха заварная
    - Пасха с миндалем и изюмом
    - Пасха с грецкими орехами и сметаной

- Пасха с вишневым вареньем
- Пасха с курагой и сгущенным молоком
- Пасха с шоколадом
- Пасха со взбитыми сливками и фисташками
- Пасха со взбитыми сливками
- Пасха со взбитыми сливками и вареными желтками
- Пасха со сливками, изюмом и цукатами
- Пасха с крутыми желтками
- Пасха царская (сырая)
- Пасха царская (вареная)
- Пасха боярская

Лучшие рецепты куличей и пасхи
Составитель Сергей Павлович Кашин

Пасха – праздник Светлого Христова Воскресения – центральное событие в духовной жизни христианина, отмечаемое с особым благоговением, торжеством и радостью.

Первую Пасху древние иудеи праздновали за 1500 лет до Рождества Христова в связи с исходом израильтян из Египта во главе с пророком Моисеем. Ветхозаветная Пасха знаменовала избавление еврейского народа от египетского рабства, а слово «пасха» и означает по-древнееврейски «исход», «избавление».

Новозаветная, христианская Пасха была установлена апостолами вскоре после крестной смерти и воскресения Иисуса Христа и наполнилась новым смыслом – это праздник исхода из жизни греховной и обретения жизни вечной.

Первоначальная Новозаветная Пасха посвящалась воспоминанию о смерти Спасителя и праздновалась одновременно с иудейской в день приготовления евреями пасхального агнца.

Пасхальный агнец евреев – прообраз Иисуса Христа, агнца Божия, закланного ради спасения мира.

Во II в. к Пасхе, приуроченной к смерти Иисуса Христа, добавился второй праздник – Пасха в честь Воскресения Христова, и только к V в. Церковь разработала правила и сроки празднования Пасхи, упорядочила обряды и каноны и окончательно утвердила их на все времена на Вселенских соборах. Было установлено, что христианская Пасха – это праздник Воскресения Христова и празднуется обязательно отдельно от иудейской в первое воскресенье после полнолуния, следующего за мартовским равноденствием. Поэтому христианская Пасха – праздник переходящий, исчисляемый на каждый год.

Придя на Русь из Византии, христианство привнесло в празднование Пасхи и церковный ритуал. Праздник Пасхи, как самый торжественный, получил название «царь дней» или Велик день. Вся неделя, предшествующая этому дню, – Великая, или Страстная неделя.

Последние дни Страстной недели: Великий четверг – духовное очищение, принятие таинства, Страстная пятница – страдания Иисуса Христа, Великая суббота – день печали, наконец, Светлое Воскресение Христово – символически отразились в народных традициях, обычаях, обрядах, пасхальном

столе.

У православных славян существовало множество обычаев, ритуалов, приуроченных к дням Великой недели. Так, Великий четверг в народных традициях называют «Чистым», но не только потому, что в этот день каждый православный человек стремится очиститься духовно, причаститься, принять таинство, установленное Христом. В Чистый четверг был, например, широко распространен народный обычай очищения водой – купание в проруби, реке, озере или обливание в бане до восхода солнца.

На Севере и в средней полосе России было принято собирать ветви можжевельника, сжигать их, дымом окуривать жилище, постройки, хлев. Целебный можжевеловый дым защищал человека и «животинку» от нечисти и болезней.

Бытовало поверье, что снесенные в Страстной четверг яйца, съеденные на Пасху, предохраняли от недуга, а скорлупа яиц, зарытая в землю на пастбище, надежно защищала домашний скот от сглаза и всякой напасти.

Был обычай освящать соль и в ночь под четверг ставить на стол с хлебом.

В этот же день красили яйца, подготавливались к пасхальному столу.

Яйцо в мировоззрении древних народов задолго до Христа символизировало Вселенную. Выражением «ab ovo» – «от яйца» – древние римляне обозначали начало всех начал.

Древние философы связывали с изображением яйца происхождение мира. Плутарх возвеличивал яйцо, считая его творцом всей природы. В христианстве яйцо приобрело новое символическое значение.

Крашеное яйцо – символ Воскресения, символ Пасхи. Как из яйца возникла новая жизнь, так мир заново родился через Воскресение Христово.

Красный цвет знаменует радость воскрешения и возрождения рода человеческого, но это и цвет пролитой на кресте крови Христовой, которой искуплены грехи мира.

Первоначально яйцо окрашивали только в красный цвет, позже их стали раскрашивать во всевозможные цвета, рисовали на них пейзажи, символические знаки, писали различные изречения.

Яйца, окрашенные любым способом, называли крашенками, а расписанные узорами – писанками.

Писанки в старину нередко представляли собой настоящие шедевры народного искусства.

Сложилась художественная традиция, появились коллекции сахарных, шоколадных, деревянных, стеклянных, серебряных и

даже золотых яиц с украшениями из драгоценных камней. Разрисовка яиц стала подлинным искусством, требующим большого терпения, навыка, тонкого вкуса. Вспомним знаменитые яйца Фаберже, которые на рубеже веков преподносили друг другу особы царского дома Романовых.

Как во всяком деле, в окраске яиц есть свои особенные секреты. Самый простой и всем доступный способ – окрашивание яиц в красный цвет луковой шелухой.

Заранее собранную луковую шелуху положить в кастрюлю вместе с тщательно вымытыми яйцами, залить холодной водой, варить 10 минут.

Окрашенные яйца извлечь из отвара, вытереть насухо, протереть пропитанной растительным маслом тряпочкой. Яйца будут красиво блестеть. Луковый отвар можно использовать для последующей операции.

Другой способ окрашивания состоит в следующем: вымытые и высушенные яйца обвязать яркими цветными красящими нитками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, варить 15–20 минут. Вынуть, снять нитки, яйца будут иметь мраморный рисунок, остается только навести блеск.

По такому же рецепту окрашивают яйца цветными линяющими лоскутами, предварительно завернув в них яйца и обвязав нитками. Вся прелесть такого окрашивания – в непредсказуемости, неповторимости мраморного рисунка.

Красить яйца можно акварельными красками или специальными красками и цветными лаками для яиц. Техника росписи такова: сваренные в течение 8 минут яйца оставить в горячей воде, одно яйцо вынуть, насухо вытереть, поставить в фарфоровую или стеклянную рюмку и раскрасить с помощью кисточки верхнюю половину яйца, на горячем яйце краска мгновенно высыхает. Затем перевернуть окрашенную высохшую часть яйца вниз и окрасить оставшуюся половину.

Окрашенное яйцо положить на блюдце и тщательно прокрасить, если есть какие-либо шероховатости. Затем из кастрюли извлечь следующее яйцо, операции повторяются. Важно, чтобы во время крашения яйца были горячими, тогда краска или лак быстрее высыхают.

Еще в начале XX в. писанки были очень популярны и любимы. Расписыванию яиц посвящали много времени, за этим занятием семья проводила весь вечер Великого четверга, так как в Страстную пятницу пекли куличи, а в ночь с Великой субботы на Воскресенье – освящали.

«Писали» яйца специальными цветными красками и специальными маленькими крючками из тонкой проволоки,

которые обмакивали в растопленный воск.

Расписанные таким образом яйца окрашивались в местах, не тронутых воском.

Иногда на разноцветно окрашенные яйца наклеивались из золотистой или серебряной фольги всевозможные украшения.

Все эти работы весьма трудоемки, их выполняли с терпением, вдохновением, любовью и благоговением.

У славянских народов освященному в церкви красному яйцу приписывались магические свойства: верили, что оно помогало в сердечных делах, спасало дом от пожара, защищало домашних животных от болезней, оберегало от града. В деревнях существовал обычай освящения крестьянских дворов, семенного зерна для посева.

Считали, что катание яиц по земле способствовало плодородию.

Крестьяне, например, поглаживали красным яйцом лошадь, корову, приговаривая: «Будь красна и гладка, как пасхальное яичко».

Великая Октябрьская социалистическая революция многое сделала для того, чтобы и эти обычаи, и сам праздник стерлись из народной памяти. Однако он пережил эту революцию, как и многие другие войны и перевороты.

Светлый праздник Пасхи – день всеобщего равенства, любви, милосердия. Люди приветствовали друг друга словами «Христос воскресе!», в ответ звучало «Воистину воскресе!», трижды целовались, одаривая друг друга красивыми пасхальными яичками.

Молодые женщины и девушки наряжались в белые платья, мужчины надевали строгие черные костюмы. Господствовало всеобщее веселье, ликование, радостное настроение. Звонили колокола.

Особенно веселились дети и молодежь. Катали крашенки по земле, по желобу, играли в «битки», эта игра была очень распространенной. В ней участвовали двое, ударяли яйцо о яйцо заостренным концом. Тот, чье яйцо сохранялось целым, считался удачливым в жизни и в награду получал яйцо проигравшего. Маленьких детей одаривали шоколадными, а также крашеными яйцами и медовыми пряниками.

Праздник длился всю Светлую неделю. Приглашали к столу, угощали, особенно тех, кто не мог или не имел такой возможности, привечали нищих, убогих, больных.

В деревнях был обычай вечером, с наступлением сумерек, играть на скрипке.

Скрипач или несколько скрипачей ходили по деревням, под

окнами каждого дома играли в честь Воскресения Христова, в ответ хозяин с хозяйкой угощали чаркой и одаривали пасхальными яйцами, а иногда и деньгами.

Малиновый колокольный звон, звучавший над Москвой, вспоминают все, кому посчастливилось встречать Пасху в начале века.

Начиная с Великого четверга готовились к праздничному столу, красили и расписывали яйца, готовили пасху, пекли куличи, бабы, блины, мелкие изделия из лучшей пшеничной муки с изображением крестиков, барашков, петушков, курочек, голубков, жаворонков, а также медовые пряники. Пасхальные пряники имели силуэты барашка, зайчика, петушка, голубка, жаворонка, яйца.

Пасхальные блюда в течение года никогда не повторялись, за исключением крашеных яичек.

Для Троицына дня их окрашивали в зеленый цвет.

К праздничному столу готовили много снеди, запекали барашка, окорок, жарили телятину. Горячие блюда к пасхальному столу не подавали, в этот день не принято подавать и рыбу.

Пасхальный стол отличался от праздничного великолепием, был вкусным, обильным, красивым. Куличи и пасхи украшали цветами.

Изготовление цветов для праздника, как и расписывание яиц, некогда было увлекательнейшим занятием.

Дети и взрослые изготавливали цветы из яркой цветной бумаги, ими украшали стол, иконы, дом.

По древней традиции крашеные яйца укладывали на свежую проросшую зелень овса, пшеницы, а иногда на нежно-зеленые крошечные листочки кресс-салата, которые специально заранее проращивали для праздника.

В домах зажигали свечи, лампады, люстры, светильники.

Пасха считалась семейным праздником, праздновали ее в кругу семьи.

Куличи пасхальные

Обязательным кулинарным блюдом на пасхальном столе всегда был освященный в церкви кулич. Обыкновенно для куличей готовили много теста, так как в большом объеме тесто лучше выбраживается. В отличие от теста для пирогов, куда не полагается класть яйца, в куличное тесто кладут много яиц, взбитых в пену белков, много сливочного масла и сахара. Все эти компоненты позволяют получить очень сдобное тесто, а готовые куличи долго сохраняются, не черствея.

Так как куличи готовят из дрожжевого теста, то для того, чтобы дрожжи лучше «работали» и могли бы «поднять» всю сдобу, тесто нельзя сразу перегружать сдобой.

Поэтому куличное тесто готовят в несколько приемов, вводя постепенно много масла, яиц, сахара.

Тесто надо буквально выхаживать, лелеять, оберегать от сквозняков, укутывать подушками.

Как правило, тесто ставят в ночь с четверга на пятницу, весь день в пятницу пекут, а в ночь с субботы на воскресенье – освящают. Куличи едят всю Пасхальную неделю до Радоницы.

Для выпечки куличей используют специальные металлические высокие цилиндрические формы из толстой жести.

Можно пользоваться металлическими алюминиевыми кастрюлями объемом 1–1 ½ л, но не более, так как в газовой или электрической домашней плите тесто может не пропечься. В старину же изготавливали куличи в ведерных куличных формах. Выпекали их, разумеется, в русской печи.

Приготовленное тесто раскладывают в высокие куличные формы, тщательно и обильно смазанные размягченным (но не жидким) маслом, заполняя их тестом лишь наполовину. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, осторожно ставят в духовку и выпекают при температуре 180 °С до готовности.

Продолжительность выпечки кулича зависит от его размера и может длиться от 1 до 1 ½–2 часов.

Готовые куличи богато украшают глазурями, символическими надписями, орехами, цукатами и другими отделочными средствами, такими, например, как цветная сахарная посыпка.

Цветная посыпка для отделки куличей продается в магазинах, но до сих пор в некоторых домах, где поддерживают старинные традиции, можно видеть куличи, посыпанные разноцветно окрашенным пшеном.

Цветная посыпка – признак классического кулича.

Кулич большой

Ингредиенты

2 кг муки,
800 мл молока,
½ стакана дрожжей (густых),
20 желтков,
1 стакан сахара,
2 стакана топленого масла,
соль.

Способ приготовления

Взять 1 кг муки, 800 мл молока, ½ стакана густых дрожжей.

Размешать, дать подняться. Влить 20 желтков, растереть с 1 стаканом сахара, 2 стаканами теплого масла, добавить соль, остальную муку, замесить, дать подняться, снова вымесить, вылить в форму. Когда тесто поднимется в третий раз, поставить в духовку на 1 час.

Кулич нечерствеющий

Ингредиенты

2 кг муки, 4 ½ стакана молока, ½ стакана дрожжей (густых), ½ стакана сахара, 50 г муки, 1 ½ стакана топленого сливочного масла.

Для ароматного сахара

4,2 г ванили (толчено), 16 капель розового масла, или цедра 2 апельсинов, или 1 ложка молотого кофе, или 200–400 г сахара.

Способ приготовления

Три стакана муки заварить тремя стаканами кипящего молока, размешать, накрыть, дать постоять 1 час. Влить 1 ½ стакана молока, ½ стакана густых дрожжей, всыпать ½ стакана сахара с ванильным или другим запахом (берут 4,2 г толченой ванили, или 16 капель розового масла, или цедру 2 апельсинов, или 1 чашку цветов типа флердоранж, или 1 ложку кофе и растирают с 200–400 г сахара, держат в закрытой посуде), немного муки, размешать, дать подняться, вымесить, влить 1 ½ стакана теплого масла, всыпать муку, вымесить густое тесто, сделать булки-куличи.

Когда поднимутся, поставить в духовку.

Кулич шоколадный

Первый способ

Ингредиенты

½ стакана воды, 15–16 г дрожжей (сухих), 16 яиц (желтков), 2 стакана молока, 2 стакана сахара, 2 стакана миндаля, 50–100 г шоколада, ½ стакана красного вина, ¼ стакана измельченных апельсинных цукатов, 1 чайная ложка корицы, ½–1 чайная ложка гвоздики, сок 1 лимона.

Способ приготовления

Полстакана воды, пакетик сухих дрожжей и ½ стакана муки – размешать, дать подняться, взбить лопаточкой, положить 16 растертых желтков с 2 стаканами сахара, 3 стакана порошка миндаля, 50–100 г порошка шоколада (какао), ¾ стакана рома, ½ стакана красного вина, ½ стакана сухарей, ¼ стакана измельченных апельсиновых цукатов, 1 чайную ложку корицы, ½–1 чайную ложку гвоздики и сок 1 лимона.

Все это взбить в не очень густое тесто, добавляя понемногу муки.

Перелить тесто в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в духовку, когда остынет, глазировать шоколадной глазурью.

Второй способ

Ингредиенты

½ стакана воды,
15–17 г дрожжей (сухих),
1 ½ стакана муки,
16 желтков,
2 стакана сахара,
3 стакана порошка миндаля,
50–100 г порошка шоколада (какао),
3/4 стакана рома,
½ стакана красного вина,
½ стакана сухарей,
1 стакана измельченных апельсиновых цукатов,
1 чайная ложка корицы,
½–1 чайная ложка гвоздики,
сок 1 лимона.

Способ приготовления

Взять ½ стакана воды, 15–17 г сухих дрожжей и ½ стакана муки, размешать, дать подняться, взбить лопаточкой, положить 16 растертых желтков с 2 стаканами сахара, 3 стакана порошка миндаля, 50–100 г порошка шоколада (какао), ¾ стакана рома, ½

стакана красного вина, ½ стакана сухарей, ¼ стакана измельченных апельсиновых цукатов, 1 чайную ложку корицы, ½–1 чайную ложку гвоздики и сок 1 лимона.

Все это взбить в не очень густое тесто, добавляя понемногу муки.

Перелить тесто в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в духовку, когда остынет, глазировать шоколадной глазурью.

Третий способ

Ингредиенты

400 г муки,

50–70 г дрожжей (свежих),

15 яиц, 500 г сахара, 100 г порошка какао, 1–2 рюмки рома, ½ стакана красного вина, 100 г ржаных сухарей, 100 г апельсиновых цукатов, 1 кофейная ложка корицы (тонко помолотой), 1 кофейная ложка гвоздики (тонко помолотой), 1 кофейная ложка кардамона (тонко помолотого), 1 кофейная ложка бадьяна (тонко помолотого), мука, соль.

Способ приготовления

Растворить дрожжи в небольшом количестве молока, смешать с мукой, поставить для брожения в теплое место.

Затем добавить в тесто 15 желтков, растертых с сахаром добела, какао, ром, красное вино, молотые, просеянные ржаные сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты и все пряности. Перемешать, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить взбитые в стойкую пену белки, соль по вкусу и столько муки, сколько потребуется.

Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму.

Когда оно поднимется в форме, выпекать кулич при температуре 180 °С.

Кулич сдобный

Ингредиенты

800 г муки,
200 г сливочного масла,
200 г сахара,
1 ½ стакана молока,
1 пакетик дрожжей (сухих),
3 яйца,
2 стакана мелкого изюма (коринки).

Способ приготовления

На 800 г муки взять 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 стакан горячего молока, вымесить.

Потом влить в тесто ½ стакана молока с 12,6– 16,8 г дрожжей и дать подняться, вбить в тесто 3 желтка и 3 белка, добавить 2 стакана коринки. Положить в форму и поставить в духовку.

Кулич кондитерский

Ингредиенты

Для теста

400 г муки,

100 г сахара,

160 г меланжа,

160 г сливочного маргарина (в том числе 10 г сливочного маргарина для смазки форм),

20 г дрожжей,

100 мл молока,

80 г изюма,

2 г соли,

0,4 г ванилина.

Для сиропа

60 г сахара,

20 мл вина,

45 г воды.

Для глазури

90 г сахара,

25 г воды,

10 г повидла,

30 г цукатов или фруктов (любых).

Способ приготовления

Поставить опару и выдержать ее в течение 4 часов при 30 °С.

Яйца, сахар, соль, помешивая венчиком, нагреть до 35 °С.

Все это положить в опару, всыпать просеянную муку и замесить тесто.

Перед окончанием замешивания добавить разогретое до густой сметаны масло, промытый, перебранный изюм и оставить тесто для брожения на 1–1 ½ часа при температуре 30–35 °С; затем сделать обминку.

Готовое тесто подкатать в виде шара и уложить в форму, смазанную маслом. После полной расстойки (1 ½ часа) выпекать при 180–200 °С в течение 60–70 минут.

Остывшее изделие выложить из формы, поставить дном вверх и через 8–10 минут ароматизировать в сиропе, глазировать и украсить повидлом, цукатами или фруктами.

Кулич простой

Ингредиенты

1 кг муки,
600 мл молока,
50–70 г дрожжей (свежих),
20 яиц,
200 г сахара,
500 г сливочного масла,
мука,
соль.

Способ приготовления

Смешать муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой.

Когда тесто поднимется, добавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и тщательно перемешать.

Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым.

Дать тесту подняться вторично.

Затем тесто следует хорошо выбить (т. е. удалить скопившийся углекислый газ), положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 ˚С до готовности.

Кулич заварной

Ингредиенты

600 г муки,
¾ л молока,
50–70 г дрожжей (свежих),
4 яйца,
500 г сахара,
700 г сливочного масла,
мука,
соль.

Способ приготовления

Муку заварить кипящим молоком и тщательно размешать, охладить до температуры парного молока.

Ввести распущенные в небольшом количестве молока (из общего количества) вспенившиеся дрожжи, поставить в теплое место, дать тесту подняться.

Добавить желтки, растертые с сахаром добела, перемешать; добавить белки, взбитые в стойкую пену, вновь тщательно перемешать и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось вторично. После этого в поднявшееся тесто влить растопленное теплое, но не горячее сливочное масло, выбить тесто как можно лучше, положить в смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины.

Когда тесто поднимется вровень с краями формы, поверхность смазать желтком, выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Кулич миндальный

Ингредиенты

1 кг муки,
½ л молока,
50–70 г дрожжей (сухих),
5 яиц, 200 г сахара,
300 г сливочного масла,
200 г миндаля (очищенного),
1 лимон,
150 г изюма,
соль.

Способ приготовления

Вскипятить молоко, охладить до температуры парного молока.

В небольшой части молока развести дрожжи, добавив 1 столовую ложку сахара. В молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, растопленное теплое масло, натертую цедру лимона, часть очищенных и измельченных ядер миндаля, изюм, соль, наконец, ввести взбитые в стойкую пену белки, тщательно вымесить тесто, перемешивая сверху вниз.

Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля.

Выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Кулич ароматный

Ингредиенты

600 г муки,
1 стакан молока,
2 стакана сливок,
50 г дрожжей (свежих),
10 яиц,
800 г сахара,
мука.

Способ приготовления

1 стакан горячего молока, 2 стакана горячих сливок и муку тщательно размешать, дать массе остыть до температуры парного молока.

Добавить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и 2 яйца, перемешать и, прикрыв тесто холщовой салфеткой, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить 8 желтков, растертых добела с одной половиной сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в стойкую пену белков; перемешать сверху вниз, добавив муку, сколько потребуется, и дать тесту подняться вторично.

Тесто тщательно выбить, положить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины.

Дать тесту подняться.

Выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Кулич с изюмом

Ингредиенты

800 г муки,
200 г сливочного масла,
50 г дрожжей (свежих),
5 яиц,
200 г сахара,
1 стакан молока,
200 г изюма,
соль.

Способ приготовления

Масло растопить, влить горячее молоко, добавить сахар, соль, перемешать и охладить до температуры парного молока, после чего всыпать муку, влить распущенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить 5 желтков, 5 взбитых в стойкую пену белков, изюм, тщательно вымесить, положить тесто в обильно смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполнить ее до половины.

Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать кулич при температуре 180 °С до готовности.

Бабы

Бабы – это традиционное славянское лакомство. Их готовят из сдобного дрожжевого теста (иногда бисквитного) с большим содержанием яиц. Как и куличи, бабы пекли в старину практически в каждом доме к Пасхе и другим престольным праздникам.

Изготовление этих изделий достаточно трудоемко, но при соблюдении всех предписаний бабы получаются особенно нежными, красивыми и вкусными. Не случайно в кулинарном мире они снискали себе заслуженную славу и ласковые имена: тюлевая, кружевная, нежная, атласная, муслиновая, пуховая.

Все эти эпитеты говорят о необыкновенной легкости, воздушности и пористости теста.

Секреты столь необычного теста таятся в особенностях технологии его приготовления, прежде всего – в чрезвычайно интенсивном сбивании яиц или белков и желтков порознь и действии дрожжей.

Чтобы сохранить пористость и при выстойке теста, необходимо поставить его в теплое место, аккуратно с ним обращаться, избегать сквозняков, чтобы баба не «простудилась».

Разложенное в формы тесто нельзя передвигать, надо всячески избегать резких движений, иначе тесто легко и безвозвратно осядет. Эти же требования следует учитывать и строго соблюдать и при выпечке.

Желательно помнить, что формы для баб должны быть тщательно и обильно смазаны размягченным сливочным маслом и подпылены мукой.

Заполнять формы тестом надо только до половины или чуть меньше, так как тесто при расстойке увеличивается в объеме более чем в два раза. Когда тесто поднимется вровень с краями формы – пора выпекать.

Духовка должна иметь умеренную температуру – 180 °С.

Нельзя допускать более высокой температуры, так как сверху баба может очень быстро обгореть, оставаясь внутри сырой.

Готовность ее проверяют так: тонкой деревянной иглой протыкают бабу до половины. Если игла сухая – баба готова. Если поверхность зарумянилась, а внутри баба не пропеклась, покрыть ее листом бумаги и продолжать выпекать.

Выполнить все указания – это полдела: самый ответственный момент – сохранить воздушность и пористость изделия и после выпечки. Для этого испеченную бабу, не извлекая из формы, надо положить вверх дном на подушку (на бумагу) и оставить до

полного охлаждения.

Для равномерного охлаждения спустя некоторое время бабу можно осторожно поворачивать.

Когда она совершенно остынет, извлечь ее из формы.

Бабу можно пропитать сахарным сиропом комнатной температуры, который можно ароматизировать ромом, коньяком, хорошими винами. При желании бабу можно украсить различными глазурями: шоколадной, клюквенной, лимонной, мятной, облепиховой и другими, а сверху посыпать ядрами орехов, цукатами, украсить изюмом, черносливом, курагой.

Сахарный сироп для пропитывания бабы приготовить так: сахар и воду в соотношении 1:1 вскипятить, сироп охладить, в охлажденный сироп добавить ром, коньяк, вино.

Бабу пропитывают, погружая в сироп полностью.

Баба тюлевая

Ингредиенты

4 стакана муки,
70–80 г дрожжей (сухих), 25 яиц,
3 стакана сахара,
⅓ стакана молока,
соль.

Способ приготовления

25 взбитых в густую пену желтков, муку, распущенные в молоке дрожжи, сахар, соль и немного шафранной настойки смешать и взбивать непрерывно 2 часа.

Тесто поместить в подготовленную форму, обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Поставить в теплое место для расстойки и не прикасаться, иначе баба может легко осесть. Когда тесто поднимется до краев, осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180 °С до готовности. Испеченную бабу в форме положить вверх дном на подушку, застланную пергаментом. Извлекать из формы, когда она совершенно остынет.

В разрезе готовая баба имеет сильную пористость, похожую на тюль.

Баба нежная

Ингредиенты

100 г муки,
6 яиц, 3 желтка,
100 г сахарной пудры,
100 г сливочного масла,
цедра ½ лимона,
ванильный сахар.

Способ приготовления

Сначала взбивать яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжать взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло.

Быстро замесить легкое воздушное тесто, вылить в форму, заполняя ее лишь до половины. Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180 °С духовку.

Выпекать до готовности. Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба кружевная

Ингредиенты

500 г муки,

50 г дрожжей (свежих),

10 яиц, 500 г сахара, ⅓ стакана молока, соль.

Способ приготовления

Взбить 10 желтков с сахаром, добавить муку, разведенные в небольшом количестве молока свежие дрожжи, взбивать не менее часа.

Затем добавить взбитые в стойкую пену белки и, перемешав сверху вниз, выложить в предварительно обильно смазанную мягким маслом и подпыленную мукой форму.

Поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Баба сбивная муслиновая

Ингредиенты Для теста

250 г пшеничная мука, 24 желтка, 300 г сахара, 100 г сливочного масла, ванилин.

Для опары

60 г дрожжей (свежих),

½ стакана молока,

2 столовая ложка муки,

1 чайная ложка сахара.

Способ приготовления

Желтки влить в эмалированную кастрюлю и добавить 300 г сахара. Вставить ее в кастрюлю большего размера, заполненную горячей водой, и взбивать желтки венчиком-сбивалкой до тех пор, пока масса не побелеет и не загустеет.

Добавить подготовленные дрожжи (опару). Для этого дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 столовую ложку муки, 1 чайную ложку сахара, размешать, дать опаре подойти.

Соединить опару со взбитыми желтками, добавить стертую в порошок 1 столовую ложку ванили и 250 г просеянной и слегка подогретой пшеничной муки.

Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него 100 г растопленного, но не горячего, а чуть теплого масла и снова взбивать 20 минут. Поставить для брожения в теплое место.

Когда поднимется, положить в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму для баб.

Когда тесто вновь подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в хорошо нагретую духовку.

Время выпечки при температуре 180 °С – 60–70 минут.

Баба пуховая

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 70 г дрожжей (свежих), ½ стакана молока, 10 желтков, 150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 1 рюмка рома, 20 г изюма, соль.

Способ приготовления

Баба пуховая значительно дешевле и не так трудоемка, как муслиновая, но так же вкусна и нежна.

250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком и тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить.

Положить 70 г дрожжей, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти.

Желтки и сахарную пудру взбить венчиком до образования пышного крема.

Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от посуды и рук.

После этого добавить растопленное сливочное масло, рюмку рома и щепотку соли.

Снова тщательно вымесить тесто рукой, в конце замеса всыпать 20 г изюма.

Тесто выложить в обильно смазанную мягким маслом форму, прикрыть салфеткой и, когда подойдет, заполнить форму.

Выпекать в хорошо нагретой духовке в течение 50–55 минут.

Когда баба остынет, вынуть ее из формы и по желанию покрыть глазурью.

Ромовая баба (мелкая)

Ингредиенты

Для опары

2 кг муки,

200 г дрожжей,

1,3 мл воды.

Для теста

2 кг муки,

1,3 кг сахара,

1,3 кг сливочного масла, 800 г яиц, 500 г изюма, 20 г ванильной пудры, 10 г соли.

Для сиропа

265 г сахара, 25 г коньяка, 7 г ромовой эссенции, 290 мл воды.

Для глазури

1 кг 750 г сахара, 1 кг 750 г патоки, 550 мл воды, 140 г сливочного масла (для смазки форм).

Способ приготовления

Уложить дрожжевое опарное тесто весом по 85 г в металлические формы, смазанные маслом, дать полную расстойку и выпекать в течение 40 минут при 200–220 °С.

Охлаждать изделия в течение 6–10 часов, затем поставить узким концом в сироп и, когда оно хорошо пропитается, заглазировать помадой, подогретой до 40 °С. Выход – 100 шт. по 100 г.

Ромовая баба (средняя)

Ингредиенты Для теста

3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки.

Для пропитки

1 стакан вишневого сока, 2 столовые ложки рома.

Для соуса

3–4 столовые ложки рома, 2 желтка, ¼ л сливок, 1 столовая ложка крахмала.

Способ приготовления

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и так же осторожно наполнить им форму, обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой.

Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180 °С до образования золотистой корочки.

Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, обильно пропитать вишневым соком с ромом, для чего ее нужно опустить в миску с пропиткой.

Для приготовления соуса на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения.

При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Ромовая баба (крупная)

Ингредиенты

Для теста

400 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 2 яйца, 1 г соли, 50 г изюма (коринка), 2 г ванильной пудры, 120 мл воды.

Для сиропа

50 г сахара,

1 столовая ложка коньяка,

0,8 г ромовой эссенции,

50 мл воды.

Для глазури

200 г сахара,

20 г патоки,

70 мл воды,

15 г сливочного масла (для смазки форм).

Способ приготовления

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить на куски по 730 г (для ромовой бабы весом 1 кг) или по 365 г (для ромовой бабы весом 500 г).

Тесто подкатать, положить в смазанную маслом коническую усеченную гофрированную форму с трубочкой посередине и дать ему полную расстойку.

Когда тесто, уложенное в форму, увеличится в объеме в два раза, выпекать его в течение 45–50 минут при 210–220 °С.

Через 8–10 часов после выпечки поставить изделие узким концом вниз в сироп, а затем опустить этим же концом в согретую глазурь.

Баба медовая

Ингредиенты

1 кг пшеничной муки,
550 г меда,
70 г дрожжей,
250 мл сливок,
500 г желтков,
300 г сахара,
400 г сливочного масла,
соль.

Способ приготовления

Мед вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить муку, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и сколько потребуется муки.

Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины.

Выпекать при температуре 180 ˚С до готовности.

Баба ванильная

Ингредиенты

Для теста

300 г муки, 20 г дрожжей, ⅓ стакана молока, 4 желтка, 75 г сахара, 160 г сливочного масла, 1 щепотка ванильного сахара, 100 г изюма, 1 столовая ложка рома, цедра ½ лимона.

Для обсыпки

1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце – желтки.

Затем всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обвалянные в муке изюминки.

Наполнить тестом смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности в течение примерно 45 минут – 1 часа. Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать ее сахарной пудрой.

Нельзя посыпать пудрой теплую бабу – пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

Баба маковая

Ингредиенты Для теста

600 г муки, 30 г дрожжей, ½ стакана молока, 4 желтка, 100 г сахара, 150 г сливочного масла, цедра 1 лимона, соль.

Для маковой начинки

150 г мака, ¼ л молока,
40 г сахара,
20 г масла,
30 г пряника (молотого),
цедра 1 лимона,
20 г шоколада,
1 столовая ложка меда,
корица.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место для брожения.

Тем временем приготовить маковую начинку следующим образом: молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его в ступке.

Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым на терке пряником, шоколадом.

Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, аккуратно завернуть рулетом, положить в подготовленную форму, дать хорошо подойти в теплом месте.

Испечь при температуре 180 °С до готовности.

Такой способ изготовления бабы оригинален тем, что в разрезе у вас всегда получается красивый рисунок.

Баба ореховая

Ингредиенты

Для теста

250 г муки,
50 г орехов,
150 г сахара,
50 г сливочного масла,
2 яйца,
60 мл молока,
сок и тертая цедра ½ лимона,
1 чайная ложка соды,
1 столовая ложка порошка какао.

Для обсыпки

20 г сахарной пудры с ванилином.

Способ приготовления

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао, влить молоко, наконец, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто.

Тесто вылить в обильно смазанную размягченным маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги. Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба с шоколадом и орехами

Ингредиенты

Для теста

300 г муки,
100 г ядер орехов (любых),
200 г сахара,
4 желтка,
200 г сливочного масла,
50 г шоколада,
100 мл молока,
4 белка,
сода на кончике ножа.

Для обсыпки

20 г сахарной пудры с ванилином.

Способ приготовления

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко, перемешать.

Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки.

Тесто выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, выпекать до готовности.

Охлажденную бабу вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Пасха русская

К числу ритуальных блюд для пасхального стола относится пасха – творожная масса в виде усеченной пирамиды: символ Гроба Господня.

Для приготовления этого блюда необходима пасочница – деревянная сборно-разборная резная форма, состоящая из четырех дощечек. В двух из них имеются ушки, а в двух других – прорези для ушек.

Для большей прочности в отверстия ушек вставляются клинышки.

На внутренней стороне досок вырезаны буквы «ХВ», а также изображение креста, копья, трости, проросших зерен, ростков, цветков – символов страдания и воскресения Христа.

Для пасхи необходим творог самого лучшего качества, желательно купить его на рынке или сделать самим.

Творог должен быть свежим, сухим, однородным.

В любом случае его надо положить под гнет, чтобы удалить излишнюю сыворотку.

Затем дважды протереть через сито, а уж потом из воздушной творожной массы готовить пасху – сырую, заварную или вареную.

Рецепты пасхи даны в больших пропорциях из соображений, что массы должно быть достаточно много для заполнения пасочницы. Нельзя пропускать творог для пасхи через мясорубку, как иногда можно прочесть в некоторых рекомендациях. Творог, протертый через сито, – воздушный, насыщенный воздухом; пропущенный же через мясорубку – мятый, давленый, вязкий.

Соответственно и блюда будут иметь разный вкус.

Все остальные продукты для пасхи также должны быть свежие и самого высокого качества.

Сливки должны быть 30 %-ной жирности, сливочное масло – мягкое, пластичное.

Изюм надо перебрать, хорошо промыть, просушить его на скатерти или полотенце. Миндаль очистить, измельчить.

Ядра миндаля легко очистятся, если залить их кипящей водой и оставить на 20–30 минут, тогда кожица легко снимается. Затем ядра подсушить и измельчить. Цукаты апельсиновые мелко нарезать, цедру лимона натереть на терке, пряные добавки, такие как кардамон или бадьян, смолоть в кофемолке, просеять через частое ситечко.

Вместо ванили можно использовать ванильный сахар или ванилин. Запасливая хозяйка заранее приобретет все необходимое.

Хотя блюдо это очень трудоемкое и довольно дорогое, но ради праздника хозяйка не считается ни с какими затратами. Советуем воспользоваться миксером для взбивания творожной массы, она получится воздушной и нежной.

Пасху готовят холодным и горячим способом. Для холодной (сырой) пасхи все компоненты, не нагревая, тщательно истирают в однородную тающую массу, для вареной – массу нагревают на огне до того момента, когда со дна кастрюли начнут подниматься пузыри, как, скажем, при приготовлении густой манной каши.

Кастрюлю снимают с огня, опускают в посуду с холодной водой и, постепенно помешивая, массу доводят до полного остывания.

Затем укладывают в пасочницу, аккуратно застланную чуть влажной марлей (идеальный вариант – кисея), плотно заполняя форму, нагружают не слишком большим гнетом и ставят в холодильник или холодный погреб на 12–24 часа, чтобы стекла сыворотка. Затем укладывают основанием на блюдо, разнимают форму, осторожно снимают марлю, чтобы не повредить отпечатавшийся рисунок и ритуальные надписи.

После освящения в церкви вместе с куличами и крашеными яйцами пасху ставят на праздничный стол.

Пасха сырая

Ингредиенты

2 ½ кг творога,
200 г сливочного масла,
200 г сахара,
250 г сметаны,
соль.

Способ приготовления

Творог дважды протереть через сито. Масло растереть с сахаром добела, добавить сметану и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара.

Полученную кремообразную массу соединить с протертым творогом, посолить, перемешать, заполнить пасочницу, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить на 12 часов в холодильник.

Пасха заварная

Ингредиенты

2 кг творога,
300 г сливочного масла, 400 г сметаны,
4 яйца,
соль.

Способ приготовления

Творог дважды протереть через сито.

В отдельной посуде довести до кипения при непрерывном помешивании масло, сметану и 3 яйца, влить горячую массу в протертый творог, добавить 1 яйцо и соль, перемешать массу до однородности, заполнить пасочницу, выстланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить на холод на 12 часов.

Пасха с миндалем и изюмом

Ингредиенты

600 г творога,
200 г сливочного масла,
800 г сахарной пудры или сахара,
250 г сметаны,
9 яиц,
100 г миндаля,
150 г изюма.

Способ приготовления

Творог дважды протереть через сито, добавить сметану.

Затем растереть добела масло с сахаром, постепенно, по одному, добавляя яйца. Продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара. Эту массу соединить с творогом, добавить промытый, высушенный изюм, очищенный и измельченный миндаль.

Заполнить пасочницу массой, прикрыть блюдцем с грузом, поставить в холодильник примерно на 12 часов.

Пасха с грецкими орехами и сметаной

Ингредиенты

Творог – 1,5 кг

Ядра грецких орехов – 400 г

Сахар – 250 г

Сметана – 200 г

Ванилин – 2 г

Способ приготовления

Творог на 1 сутки поместить под пресс в холодильнике, чтобы удалить лишнюю влагу, затем тщательно растереть с сахаром, ванилином и сметаной, потом всыпать измельченные ядра грецких орехов и хорошо перемешать. Придать пасхе форму усеченной пирамиды – символа Голгофы. Можно также украсить ее ритуальными пасхальными узорами из глазури.

Пасха с вишневым вареньем

Ингредиенты

Творог – 1 кг

Сметана – 300 г

Варенье вишневое густое – 250 г

Масло сливочное – 100 г

Яйца – 3 шт.

Пудра сахарная – 70 г

Способ приготовления

Творог отжать под прессом и слить воду. Добавить вишневое варенье, сахарную пудру, хорошо перемешать и дважды протереть сквозь сито.

Полученную массу соединить со взбитыми яйцами, размягченным сливочным маслом, сметаной и тщательно перемешать.

Выложить все в форму, выстеленную марлей, поместить под пресс и поставить в холодильник на 12–16 часов.

Готовую пасху аккуратно выложить на блюдо.

Пасха с курагой и сгущенным молоком

Ингредиенты

Творог – 1 кг

Курага – 500 г Молоко сгущенное – 650 г

Миндаль – 250 г

Масло сливочное – 200 г

Изюм для украшения

Корица молотая по вкусу

Способ приготовления

Сгущенное молоко варить в банках в течение 1,5 часа. Курагу залить кипятком и оставить на 10–15 минут, после чего измельчить. Миндаль слегка обжарить и нарубить. Творог взбить в блендере вместе с размягченным сливочным маслом и вареным сгущенным молоком.

Подготовленные ингредиенты соединить и хорошо перемешать. Полученную массу выложить в форму и поместить под гнет на 48 часов.

Готовую пасху посыпать молотой корицей и украсить изюмом.

Пасха с шоколадом

Ингредиенты

Творог – 600 г
Масло сливочное – 200 г
Сахар – 150 г
Сливки – 100 мл
Шоколад – 100 г
Ванилин – 1 пакетик

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Сливки взбить миксером.

Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, а затем растереть с размягченным сливочным маслом.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, ванилин и хорошо перемешать. Выложить пасху в форму, поставить под гнет и убрать в холодильник на 12 часов.

Пасха со взбитыми сливками и фисташками

Ингредиенты

Творог – 800 г Сахар – 150 г Сливки взбитые – 400 г Масло сливочное – 120 г Фисташки очищенные – 100 г Яйца – 2 шт. Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Творог хорошо растереть с сахаром, слегка размягченным сливочным маслом и ванилином. Вбить в полученную массу яйца, добавить сливки, фисташки и тщательно все перемешать.

Пасха со взбитыми сливками

Ингредиенты

Творог – 800 г Сливки взбитые – 200 г Масло сливочное – 200 г Сахар – 130 г Ванилин на кончике ножа

Способ приготовления

Творог тщательно растереть с сахаром, размягченным сливочным маслом и ванилином. Постепенно добавляя взбитые сливки, перемешивать до образования однородной массы.

Пасха со взбитыми сливками и вареными желтками

Ингредиенты

Творог – 400 г Сахар – 250 г Желтки сваренных вкрутую яиц – 10 шт. Сливки взбитые – 100 г Масло сливочное – 100 г Сахар ванильный – 0,5 пакетика

Способ приготовления

Яичные желтки нарезать небольшими кусочками. Творог протереть сквозь сито, добавить сахар, слегка размягченное сливочное масло, взбитые сливки и перемешать. Ввести в полученную массу измельченные желтки, ванильный сахар и тщательно растереть.

Пасха со сливками, изюмом и цукатами

Ингредиенты

Творог – 1 кг Сахар – 500 г Сливки 30 %-ные – 300 мл Масло сливочное – 400 г Желтки яичные – 5 шт. Цукаты – 200 г Изюм – 100 г Кардамон молотый – 1 г Ванилин – 1 г

Способ приготовления

Творог на сутки оставить под прессом в холодильнике, чтобы удалить излишки жидкости, а затем протереть сквозь сито или взбить с помощью блендера. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, ввести по одному яичные желтки, добавить ванилин и кардамон.

Соединить с творогом, положить изюм, 100 г цукатов и тщательно перемешать.

Слегка взбить сливки с помощью миксера, ввести их в творожную массу, заполнить ею формы и поместить на 24 часа в холодильник.

Готовую пасху вынуть из формы, перевернув ее на блюдо вверх дном, удалить марлю и украсить оставшимися цукатами, выложив ими ритуальные узоры.

Пасха с крутыми желтками

Ингредиенты

1 кг 200 г творога,
400 г сливочного масла,
300 г сахарной пудры,
15 желтков (сваренных вкрутую яиц),
¾ л сливок 30 %-ной жирности,
ванилин.

Способ приготовления

Дважды протереть через сито творог, несоленое сливочное масло, желтки.

Добавить к протертой массе взбитые с сахаром или сахарной пудрой сливки, тщательно перемешать.

Массу положить в пасочницу под гнет, поставить в холодильник или холодный погреб примерно на 12 часов.

Пасха царская (сырая)

Ингредиенты

1 кг творога, 5–6 желтков, 450 г сливочного масла, 500 г сахара, 300 г 30 %-ных сливок, 100 г изюма, 100 г миндаля, 100 г цукатов, кардамон, ванилин.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с сахаром добела, добавляя по одному желтки.

Массу растирать до полного растворения кристаллов сахара, ароматизировать ванилином или тонко смолотым и просеянным через частое сито кардамоном.

Добавить дважды протертый через сито творог, изюм, миндаль, измельченные апельсиновые цукаты или натертую лимонную цедру.

Тщательно перемешать, ввести взбитые сливки, перемешать сверху вниз, заполнить массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, закрыть блюдцем, нагрузить небольшим гнетом, поставить в холодильник на 12 часов.

Пасха царская (вареная)

Ингредиенты

2 кг творога,
10 яиц,
400 г сливочного масла,
800 г сметаны,
600–700 г сахара,
100 г ядер миндаля,
100 г изюма,
ванилин.

Способ приготовления

Протереть через сито творог и сливочное масло, добавить сметану, тщательно перемешать, поставить посуду на плиту и довести массу до кипения при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой, чтобы масса не пригорела. Тотчас снять с огня и по возможности быстрее охладить, также непрерывно помешивая.

В остывшую массу добавить сахар, изюм, миндаль, ванилин, все перемешать, положить в пасочницу, застланную чуть влажной марлей, плотно вминая массу, сверху положить блюдце, небольшой груз, поставить в холодильник на сутки.

Пасха боярская

Ингредиенты

1 кг творога, 2 желтка, 300 г сливочного масла, 500 г сахара, ½ л 30 %-ных сливок, 100 г апельсиновых цукатов, ванильный сахар.

Способ приготовления

Творог дважды протереть через сито, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертыми добела маслом, сахаром и желтками, добавить измельченные апельсиновые цукаты и ванилин, тщательно перемешать.

Заполнить творожной массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить сверху легкий гнет, поставить в холодильник на 12 часов.